



SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC-AR/RN

PROCESSO LICITATÓRIO: Nº 17/00042-PP;

OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ;

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL;

TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE;

DATA DA ABERTURA: 07/06/2017;

HORÁRIO: 14:00;

LOCAL: RUA CORONEL BEZERRA, Nº 33, CIDADE ALTA - NATAL/RN.

ÍNDICE

1. DO OBJETO
2. DO FORNECIMENTO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E DAS INFORMAÇÕES
3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DO TIPO DE LICITAÇÃO
4. DAS CONDIÇÕES DA PARTICIPAÇÃO
5. DO CREDENCIAMENTO
6. DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO E PROPOSTA
7. DA PROPOSTA E DOS CATÁLOGOS
8. DA HABILITAÇÃO
9. DA CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA
10. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES
11. DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO
12. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO
13. DAS CONDIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO
14. DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DO RECURSO
15. DA HOMOLOGAÇÃO, DA ADJUDICAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO
16. DOS CONTRATOS
17. DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
18. DAS PENALIDADES
19. DA RESCISÃO
20. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO
21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22. PARTES INTEGRANTES DO EDITAL:

ANEXO I – PROJETO BÁSICO COM LAY-OUT DOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS (FORNECIDO EM ARQUIVO MAGNÉTICO AOS LICITANTES)

ANEXO II – DESCRIÇÃO DO OBJETO;

ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA;

ANEXO V – MODELO DE CREDENCIAMENTO;

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE VISITA AO LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO (PARA OS LICITANTES QUE OPTAREM PELA VISITA TÉCNICA);

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES INERENTES À PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E DO EDITAL (PARA OS LICITANTES QUE OPTAREM PELA NÃO REALIZAÇÃO DA VISITA TÉCNICA);

ANEXO VIII – MINUTA DO CONTRATO.



EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL SESC - AR/RN N.º 17/00042-PP

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC/AR/RN, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, torna pública a realização de licitação, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, regida pela Resolução SESC n.º 1252/2012, de 6/6/2012, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio - SESC, publicada na seção III do Diário Oficial da União, edição de nº 144, pág. 151 a 153, de 26/7/2012, altera, modifica e consolida o Regulamento de Licitações e Contratos do SESC, e pelas disposições deste instrumento convocatório e de seus anexos.

1- DO OBJETO

1.1- A presente licitação destina-se a **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ**, conforme descrição dos ANEXOS I e II, deste instrumento convocatório.

2 - DO FORNECIMENTO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO E DAS INFORMAÇÕES

2.1 – O aviso de licitação será publicado em um jornal de grande circulação no Estado e o Edital poderá ser retirado gratuitamente através do site da entidade <http://www.sescrn.com.br>.

2.2 - As decisões relativas a esta licitação, bem como eventuais alterações no edital, serão publicadas no site da entidade, <http://www.sescrn.com.br/licitacoes>, podendo utilizar-se de meios alternativos de divulgação, inclusive correio eletrônico, não podendo as licitantes em qualquer hipótese, alegarem desconhecimento dos mesmos.

2.3 – Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital e seus anexos deverá ser encaminhado, por escrito, à Comissão Permanente de Licitação do Sesc-AR/RN, via papel timbrado da empresa, fisicamente ou por e-mail, no endereço cpl@rn.sesc.com.br.

2.3.1 – Os pedidos de esclarecimento enviados por e-mail deverão sempre ser enviados por meio de documento anexo, que conste o timbre da empresa licitante e não serão aceitos pedidos de esclarecimento no corpo do e-mail.

2.3.2 – Os esclarecimentos apontados no item 2.3 deverão ser enviados em até 03 (três) dias úteis anteriores a abertura do certame. Todos os prequestionamentos serão publicados no site da instituição, <http://www.sescrn.com.br/licitacoes>, com a devida resposta fundamentada.

3 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DO TIPO DE LICITAÇÃO

3.1 - A presente licitação será regida pela Resolução Sesc n.º. 1252/2012, disponível para consulta no site do Sesc, <http://www.sescrn.com.br> Lei 10.406/02 (Código Civil Brasileiro), Lei 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.2 – A licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**.



4 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 – Somente poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas as quais o objeto social exposto no estatuto ou contrato social especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação e estejam legalmente estabelecidas no território nacional brasileiro.

4.2 – Respeitadas as demais condições normativas e as constantes deste Edital, poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente estabelecida no país e que atenda as exigências deste Edital, exceto:

- a) Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados do SESC/SENAC/FEDERAÇÃO;
- b) pessoas jurídicas suspensas de licitar com o SESC e/ou outras entidades do Sistema S;
- c) pessoas jurídicas declaradas inidôneas pela Administração pública direta e indireta nas esferas federal, estadual e municipal, bem como qualquer entidade do sistema S, com condenação transitada em julgado;
- d) pessoas jurídicas em processo de falência, concordata, recuperação judicial, extrajudicial, dissolução ou liquidação;
- e) pessoa jurídica do mesmo grupo econômico ou com os mesmos sócios de outra que esteja participando, independentemente do percentual de participação no Capital Social,
- f) consórcios de empresas, sob qualquer forma.

4.3 – O Sesc não tem interesse em inabilitar qualquer licitante. As exigências constantes neste edital, por se tratar de um procedimento vinculado, decorrem das normas regulamentares que tem como objetivo a contratação mais vantajosa de forma a zelar pelos princípios da isonomia e publicidade.

4.4 – O objeto deste instrumento convocatório em hipótese alguma poderá ser subcontratado.

5 – DO CREDENCIAMENTO

5.1 – A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto à Comissão de Licitação por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório e a cópia do contrato social, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo e anexando cópia da Carteira de Identidade, autenticada em cartório, ou outro documento equivalente com foto dotado de fé pública, em condições de identificação.

5.1.1 – O credenciamento poderá ser substituído por procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada e acompanhada do Contrato Social que comprove a capacidade do outorgante para constituir mandatários.

5.1.2 – A carta de credenciamento ou a procuração deverão estar com firma reconhecida e os demais documentos autenticados.

5.2 – Apenas 1 (uma) pessoa física poderá representar cada Licitante, não sendo admitido que mais de uma empresa indique um mesmo Representante e nem que o Representante de uma seja sócio ou procurador de outra licitante.

5.3 – Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar cópia do respectivo Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo e anexando cópia da Carteira de identidade



autenticada em cartório, ou outro documento equivalente com foto dotado de fé pública, em condições de identificação.

5.3.1 – O Contrato Social e os demais documentos deverão estar autenticados.

5.4 – OS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO DO REPRESENTANTE (SUBITENS 5.1 E 5.1.1), EM SENDO SÓCIO (SUBITEM 5.3.), DEVERÃO SER ENTREGUES EM SEPARADOS E NÃO DEVEM ser colocados dentro de nenhum dos envelopes, quer seja o de DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ou o de PROPOSTA COMERCIAL.

5.5 – A falta de apresentação ou incorreção do credenciamento não inabilitará a licitante, mas obstará o representante/sócio de se manifestar e responder pela mesma, sendo inclusive, impossibilitado de formular lances.

5.6 – No ato do credenciamento, o representante da microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar **prova de enquadramento como ME/EPP** para fazer jus ao direito de ser beneficiada pela Lei Complementar 123/06, apresentando **Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado**.

5.7 – Caso os licitantes apresentem documentos não autenticados, a Comissão de Licitação poderá, excepcionalmente realizar autenticação de documentos no ato da sessão, desde que confrontados com os documentos originais.

6 – DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA PROPOSTA E HABILITAÇÃO

6.1 – A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, quando o licitante, ou o seu representante, após a fase de credenciamento, deverá apresentar ao Pregoeiro os seguintes documentos:

6.2 – Envelopes contendo os documentos exigidos para Proposta Comercial e Habilitação, em 2 (dois) envelopes distintos, a saber:

- a) O envelope contendo a Proposta Comercial, necessariamente, deverá ser opaco, lacrado e identificado, devendo constar o telefone para contato direto com o representante. Caso não concorra para todos os lotes, deverá, o licitante indicar o(s) lote(s) ao(s) qual(is) pretende concorrer, conforme modelo abaixo:

MODELO DO ANVERSO DO ENVELOPE 01

NOME EMPRESARIAL DA LICITANTE
CNPJ:
ENDEREÇO:
E-MAIL:
TELEFONE / FAX:

AO
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC/AR/RN
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 17/00042-PP
OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ
DATA: 07/06/2017
HORÁRIO: 14h00min

LOTE (S): X, XX, XXX
ENVELOPE Nº. 01 – PROPOSTA COMERCIAL



- b) O envelope contendo os Documentos de Habilitação, necessariamente, deverá ser opaco, lacrado e identificado, devendo constar o telefone para contato direto com o representante. Caso não concorra para todos os lotes, deverá, o licitante indicar o(s) lote(s) ao(s) qual(is) pretende concorrer conforme modelo abaixo:

MODELO DO ANVERSO DO ENVELOPE 02

NOME EMPRESARIAL DA LICITANTE CNPJ: ENDEREÇO: E-MAIL: TELEFONE FIXO/ FAX: AO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC/AR/RN COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº. 17/00042-PP OBJETO: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ DATA: 07/06/2017 HORÁRIO: 14h00min <p style="text-align: center;">LOTE (S): X, XX, XXX ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO</p>
--

6.3 - Será admitido o encaminhamento dos envelopes por via postal ou outro meio similar de entrega, mediante recibo ou aviso de recebimento, podendo ser entregue até a abertura da sessão pública.

6.4 – Concluída a fase de Credenciamento, nenhum outro documento/envelopes serão aceitos pela comissão de Licitação, bem como será permitida a entrada de novos licitantes.

6.5 - A participação na presente Licitação implica aceitação integral e irrevogável dos termos e condições deste Instrumento Convocatório e dos seus Anexos.

7 – DA PROPOSTA

7.1 – As propostas deverão atender às seguintes exigências:

7.1.1 – Ater-se a este Edital e seus anexos, de forma vinculada.

7.1.2 – Apresentar-se em 1 (uma) via original, em papel personalizado, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, carimbada e assinada na última folha e rubricada nas demais pela licitante ou seu representante legal.

7.1.3 – Deverá apresentar: **Especificação do objeto, marca, preço unitário e total** em moeda corrente nacional.

7.1.3.1 – A marca indicada pelo licitante, não servirá de critérios de julgamento, sendo única e exclusivamente para vincular o item cotado ao item entregue caso seja vencedor.

7.1.4 – **O licitante que não informar em sua proposta o indicado no subitem 7.1.3 será desclassificado para o lote que assim proceder.**

7.1.5 – O prazo de garantia dos produtos objetos desta licitação será de no mínimo **12 (doze) meses**, contra defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos, na fabricação, o que



inclui também o reparo e reposição de peças e acessórios, sem qualquer ônus ao Sesc AR/RN.

7.1.5.1 – Os produtos deverão possuir assistência técnica dentro do estado do Rio Grande do Norte.

7.1.5.1.1 - Caso o licitante não possua assistência técnica no local acima mencionado, a mesma deverá arcar com as todas as despesas, no local de assistência mais próximo.

7.1.5.2 - Durante o prazo de garantia, o licitante vencedor obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material que apresente problemas que impossibilitem sua utilização.

7.1.6 – Na composição do seu preço, o licitante deverá incluir, obrigatoriamente, todas as despesas com impostos (**ICMS RN = 18% e/ou ISS Mossoró**), tributos, descontos, emolumentos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que sejam devidas em decorrência direta e indireta, do fornecimento objeto desta licitação. Os preços apresentados serão irrealizáveis.

7.1.7 – A validade da proposta, inclusive no que concerne aos preços, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias. Caso não haja estipulação do prazo de validade da proposta, ficará estipulado o prazo de 60 (sessenta) dias.

7.1.8 – Caso haja o vencimento da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada e o contrato assinada, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal do licitante, por meio de correspondência dirigida à Comissão de Licitação, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

7.2 - Havendo discrepância entre os preços unitários e totais, prevalecerá o menor.

7.3 – Considerar-se-á para esta licitação, no que couber, o frete CIF.

7.4 – Os termos constantes das Propostas apresentadas são de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito a qualquer modificação da mesma ou substituição de envelopes, após sua entrega.

7.5 - A apresentação da Proposta será considerada como evidência de que a Licitante examinou todos os detalhes e especificações do presente Instrumento Convocatório e obteve informações sobre pontos porventura duvidosos, considerando, por conseguinte, que os elementos recebidos lhe permitiram a apresentação de sua oferta de modo satisfatório;

7.6 - Após a fase de Habilitação, não cabe desistência da Proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação, devendo inclusive o licitante vencedor cumprir todos os preços no momento da contratação sob pena de aplicação das penalidades previstas na minuta do contrato.

7.7 - Os valores de referência por lote da presente licitação SÃO ESTES:

LOTES	VALOR R\$
1	32.994,11
2	113.726,81
3	104.109,68
4	52.331,25
5	35.983,41



6	36.145,45
7	68.777,29
8	18.380,01

7.8 – DOS CATÁLOGOS

7.8.1. A licitante deverá apresentar juntamente com a proposta comercial, catálogos, folders, prospectos e ou folhetos, com imagens coloridas, citando no mínimo a marca, modelo dos equipamentos e mobiliários e demais especificações constantes neste Edital e seus anexos.

7.8.2. Os demonstrativos deverão apresentar informações adequadas, claras, características, especificações técnicas e composição do sistema.

7.8.3. Ressaltando que os produtos constantes nos referidos demonstrativos devem ser apresentados de forma idêntica com a qual será entregue, no qual serão avaliados pela equipe solicitante.

7.8.4. Os catálogos deverão fazer referência a cada item ofertado, de maneira clara e precisa, para que não haja dificuldade na identificação e deverão ser identificados com o nome da empresa.

7.8.5. Os produtos importados devem seguir as mesmas recomendações dos nacionais e as informações devem estar em língua portuguesa.

7.8.6. A análise dos catálogos será feita em até **10 (dez) dias úteis**, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do descritivo, por colaborador especialmente designado para tal finalidade.

7.8.7. Considerar-se-á DESCLASSIFICADA a empresa que tiver os produtos do catálogo reprovados ou que não apresentá-lo, bem como se cotar produto diverso daquele que apresentou no catálogo devendo ser chamados as demais empresas, na ordem de classificação.

7.8.8. Os catálogos dos produtos aprovados ficarão retidos pela instituição, para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos.

7.8.9 - Todos os custos, despesas diretas e indiretas para envio e possível retirada do catálogo é de inteira responsabilidade do LICITANTE.

8 – DA HABILITAÇÃO

Serão admitidas participar da presente licitação as pessoas jurídicas que comprovarem possuir requisitos mínimos de habilitação. Para tal, deverão ser habilitadas pela Comissão de Licitação após exame da documentação abaixo relacionada.

8.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) **Cédula de identidade** ou qualquer outro documento público com foto do(s) sócio(s), que tenham poder de representação da empresa ora licitante, em conjunto ou separadamente, de acordo com o preestabelecido em cada Instrumento Contratual. Tais documentos deverão estar em condições de identificação;

b) **Cópia do Cartão de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, no caso de pessoas Jurídicas;



c) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente consolidado e registrado, para as “sociedades comerciais”;

c1) Caso o ato constitutivo, estatuto ou contrato social não estejam consolidados ou possuam aditivos posteriores à consolidação, deverão apresentar também seus aditivos;

d) **Ata de eleição** e posse da atual diretoria e de seus administradores, no caso de “Sociedades por Ações”, sem prejuízo das demais documentações, requeridas para as sociedades comerciais;

e) **Prova de registro no órgão competente**, no caso de “empresário individual”.

f) **Decreto de autorização para funcionamento no país**, do Poder Executivo, no caso de “Sociedade Estrangeira” ou “Sociedade Nacional”.

8.2 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

8.2.1 - **Atestado de Capacidade Técnica**, em número mínimo de 01 (um), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa forneceu produtos compatíveis com o objeto e que os termos contratuais estão sendo ou foram cumpridos integralmente.

8.2.2 - Não serão considerados atestados fornecidos por empresas do mesmo grupo econômico das empresas licitantes;

8.2.3 - O licitante deverá apresentar ainda **declaração de visita ao local de prestação de serviços** (ANEXO V) ou ainda, **caso optem por não efetuar a visita técnica, apresentar declaração formal**, conforme (ANEXO VI);

8.2.3.1 - Na visita técnica, a licitante tomará conhecimento dos locais de execução dos serviços e deverá dirimir todas as dúvidas quanto à interpretação das especificações técnicas, bem como das possíveis dificuldades ou obstáculos para o bom desempenho das atividades inerentes ao objeto, não cabendo alegações, dúvidas ou reclamações posteriores;

8.2.3.2 - A visita técnica é recomendada pelo Sesc AR/RN e **deverá ser realizada em até 01 (um) dia útil antecedente a data da realização do certame licitatório**, para que sejam verificadas suas condições de execução, devendo agendar previamente com o Gerente da Unidade Sesc Mossoró, através do telefone, (84) 3316-3665, de segunda a sexta das 08:00h às 12:00h e das 13:00h às 17:00h;

8.2.3.2.1 - Ao término da visita técnica, a empresa concorrente deverá apresentar “Declaração de Vistoria” (ANEXO V), em duas vias, datada e assinada por responsável que se identificará no documento com o número de seu registro profissional. Também será assinada pelo representante do Sesc AR/RN.

8.2.3.2.2 - O profissional ou Responsável Técnico, indicado pela Licitante em Carta de Apresentação, para vistoriar o local onde os trabalhos deste objeto serão executados, deverá comparecer munido de Carteira de Identidade e CPF, além da Carta de Apresentação, comprovando assim que a proponente visitou o local onde serão executados os serviços objeto da presente Licitação e que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações.

8.2.4 - As Empresas que optarem por não realizar a visita técnica, deverão apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE NÃO VISITARAM O LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS (ANEXO VI)**, estando, assim, cientes de todas as especificações técnicas e de estrutura presentes no Instrumento Convocatório, não podendo, em momento posterior, alegar a falta de conhecimento das referidas especificações para justificar futuros e supostos descumprimentos



em relação ao Edital e ao Contrato. **Não cabendo alegações, dúvidas ou reclamações posteriores.**

8.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

8.3.1 – **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da pessoa jurídica licitante, com data de emissão de, no máximo, 30 dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação, salvo, outra data expressa na própria certidão;

8.3.2 – **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída**, que comprovem a situação financeira da empresa, através do cálculo dos índices contábeis abaixo:

$$1 - \text{Liquidez corrente} - \text{ILC: } \frac{AC - DA}{PC} \text{ (resultado = ou maior que 1)}$$

$$2 - \text{Liquidez Geral} - \text{ILG: } \frac{AC - DA + \text{ARLP}}{PC + \text{PELP}} \text{ (resultado = ou maior que 1)}$$

AC – Ativo Circulante

DA – Despesas Antecipadas de Curto Prazo

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo

PC – Passivo Circulante

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo

8.3.2.1 – O balanço deve estar registrado na Junta Comercial e DER – Demonstração do Resultado do último exercício social (2015), legalmente exigíveis, apresentados na forma da Lei (com abertura e encerramento) que comprovem a boa situação financeira da licitante, ficando desde já vedado apresentação de balancetes ou balanços provisórios.

8.3.2.1.1 – Para satisfação no disposto no item 8.3.2.1 acima, juntamente com o Balanço e as demonstrações contábeis, deverá ser enviada com o demonstrativo dos cálculos dos índices, devidamente assinado por Contador qualificado.

8.3.2.2 – Serão aceitos ainda, Balanço Patrimonial e termos de abertura e encerramento conforme envio da Escrituração Contábil Digital Sped – ECD.

8.4 – REGULARIDADE FISCAL:

8.4.1 – **Inscrição no cadastro de contribuintes estaduais e/ou municipais**, pertinente ao ramo de atividade da licitante;

8.4.2 – **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, emitida pela Justiça do Trabalho, atualizada;

8.4.3 – **Certificado de Regularidade Fiscal – CRF**, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, atualizada;

8.4.4 – **Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, junto a Receita Federal do Brasil, atualizada;

8.4.5 – **Certidão Negativa de Tributos Estaduais, expedida pela Fazenda Estadual**, juntamente com a certidão quanto a dívida ativa do Estado, ou ainda, Certidão de Não Contribuinte;



8.4.6 – **Certidão Negativa de Tributos Municipais**, expedida pela Fazenda Municipal, ou ainda, Certidão de não contribuinte;

8.5 – Além dos documentos acima elencados deverá ser apresentado também:

8.5.1 – **Declaração**, com data de emissão de no máximo 30 (trinta) dias anteriores a data de abertura da licitação, **que comprove a inexistência, no quadro funcional da empresa, de adolescente menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como menor de dezesseis anos desempenhando qualquer função, salvo na condição de aprendiz.** Caso conste do quadro funcional o profissional aprendiz, este só poderá desempenhar suas funções a partir dos quatorze anos de idade, conforme estabelece o art. 7º inciso XXXIII da Constituição Federal.

8.6 – Caso as certidões apresentadas sejam POSITIVA(S), o Sesc-AR/RN se reserva ao direito de só aceitá-la(s) se a(s) mesma(s) contiver(em) expressamente o efeito de NEGATIVA, nos termos do art. 206 do Código Tributário Nacional, informado pelo emitente.

8.7 - Caso o estabelecimento que for executar o Contrato for constituído como matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome. Caso seja filial, os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

8.8 - Os documentos deverão estar válidos na data de recebimento dos envelopes. Quando o órgão for omissor em relação ao prazo de validade dos mesmos, considerar-se-á o prazo de validade de 60 (sessenta) dias, a contar da data da emissão.

8.9 – Havendo a inabilitação de todas as licitantes, a Comissão de Licitação estipulará um prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de novos documentos, livres das causas de inabilitação.

9 – DA CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA

9.1 - Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

9.2 – **O licitante que apresentar em sua proposta inicial valor total por lote maior que o determinado nos preços de referência estará automaticamente desclassificado do referido lote.**

9.3 - A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em Ata.

9.4 - O Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 15% (quinze por cento), relativamente à de menor preço, para participação na fase de lances.

9.4.1 – A empresa que não tiver sua proposta classificada, em razão dos critérios definidos nos incisos II e III do art. 20 da Resolução SESC 1252/2012 para a fase de lances verbais, será por consequência considerada desclassificada do certame.

9.4.2 - Quando não forem classificadas, no mínimo, três propostas na forma definida no subitem 9.4, serão classificadas, sempre as que atendam as demais condições definidas no instrumento convocatório, a de menor preço e as duas melhores propostas de preço subsequentes.



9.4.3 - A classificação de apenas duas propostas escritas de preço não inviabilizará a realização da fase de lances verbais;

10 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

10.1 - Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, o Pregoeiro dará início à etapa de apresentação de lances verbais pelos licitantes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

10.1.1 - Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.

10.1.2 - O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR PREÇO POR LOTE**.

10.1.3 - Não serão aceitos lances com redução de centavos.

10.2 - O pregoeiro fará uma rodada de lances, convidando o autor da proposta escrita de maior preço classificada a fazer o seu lance e, em seguida, os demais classificados na ordem decrescente de preço;

10.3 - Havendo lance, o pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor que, no momento, estiver com a proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, o menor preço;

10.4 - Somente serão considerados os lances inferiores ao último menor preço obtido;

10.5 - O licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra;

10.5.1 – A disposição que trata o subitem anterior, só poderá ser utilizada uma única vez, sob pena de sua exclusão da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.6 - Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006.

10.6.1- O Pregoeiro identificará os preços ofertados pelas ME/EPP participantes que sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP.

10.6.2 - As propostas ou lances que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP melhor classificado terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos.

10.6.3 - Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.

10.6.4 - Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP empatadas, no referido intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta, conforme subitens acima.



10.6.5 - Havendo êxito neste procedimento, a ME/EPP assumirá a condição de melhor classificada no certame, para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP, ou ainda não existindo ME/EPP participante, prevalecerá a classificação inicial.

10.6.6 - Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.

10.7 - Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

10.8 - Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

10.9 - Finalizada a fase de lances, as licitantes das propostas remanescentes, poderão aderir à proposta mais vantajosa por meio de solicitação formal no próprio certame, sendo registrada em ata.

11 – DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

11.1 – No procedimento licitatório do Pregão Presencial serão obedecidas as seguintes etapas:

a) Credenciamento prévio conforme item 5 do presente instrumento convocatório.

b) Análise das credenciais dos representantes (ANEXO IV),

c) Recebimento dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL” e “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”.

d) Abertura dos envelopes “PROPOSTA COMERCIAL”, sendo a Proposta rubricada pelo Pregoeiro e pelos Membros da Comissão Permanente de Licitação e, em seguida, pelos prepostos dos licitantes, desclassificando as que desatendam aos requisitos do edital;

e) Classificação das propostas comerciais, conforme disposto do item 9 deste instrumento convocatório.

f) Fase de lances verbais; seguirá conforme descrito no item 10 deste Edital.

f.1) A fase de lances será finalizada, com a declaração de arrematante do licitante que ofertou o menor preço por lote.

f.2) O mesmo percentual verificado na diferença entre o preço do lote e o preço final do lote será aplicado de forma indistinta sobre cada item componente do lote, sendo obrigatória a cotação de todos os itens.

g) Abertura do envelope constando os “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” do licitante que, na ordenação feita pelo pregoeiro, resultou menor preço por lote, sendo a documentação rubricada e analisada pelo Pregoeiro e pelos Membros da Comissão Permanente de Licitação e, em seguida, pelos prepostos dos licitantes, inabilitando a(s) que desatenda(m) aos requisitos do edital;

g.1) Na hipótese de inabilitação, por descumprimento de qualquer exigência estabelecida no instrumento convocatório, a Comissão de Licitação autorizará o pregoeiro a convocar o autor do



segundo menor lance e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório.

h) Encerramento da reunião.

i) Recebimento da proposta ajustada

j) Declaração do licitante vencedor, pelo Pregoeiro.

11.3 – A Comissão de Licitação poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido poderá implicar na desclassificação do licitante.

11.4 – A apresentação dos documentos de habilitação e das propostas comerciais implica na aceitação plena e total das condições e exigências deste instrumento convocatório e seus anexos, bem como na veracidade e autenticidade das informações constantes nos documentos apresentados e, ainda, na inexistência de fato impeditivo à participação da empresa, o qual, na incidência, obriga o licitante a comunicar ao Sesc-AR/RN, quando ocorrido antes, durante e após o certame.

11.5 – Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da Comissão de Licitação.

11.6 – Os envelopes contendo os Documentos de Habilitação dos Licitantes desclassificados, ficarão em posse da Comissão de Licitação até 15 (quinze) dias corridos após a publicação do Termo de Homologação. Decorrido tal prazo, a Comissão se resguarda no direito de descartá-los.

12 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

12.1 – O critério de julgamento das propostas das empresas classificadas é o de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

12.2 – A comissão examinará as propostas para verificar se as mesmas estão de acordo com as exigências do edital e seus anexos, se não ocorreram quaisquer erros na sua elaboração e se os documentos foram adequadamente assinados.

12.3 - Para composição do processo, a(s) licitante(s) arrematante(s) **deverá, no prazo máximo 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento da sessão, apresentar ao Pregoeiro a proposta ajustada**, ou seja, nova proposta comercial com o correspondente ao lance vencedor, nos termos do item 7 deste edital.

12.4 – A Comissão Permanente de Licitação (CPL) poderá utilizar assessoramento técnico e específico na área de competência que se efetivará o certame, através de parecer que integrará o processo, sendo de responsabilidade deste setor a realização de toda a análise e julgamento técnico.

12.4.1 – Após análise técnica, descrita no subitem 12.4, caso os produtos apresentados na proposta pelo licitante que ofertou o menor preço por lote, estejam em desacordo com o Edital e seus ANEXOS, serão analisadas as propostas dos licitantes remanescentes na ordem de classificação e nas mesmas condições estabelecidas neste edital.

12.5 – Havendo a desclassificação de todas as propostas, a Comissão de Licitação estipulará um prazo de 08 (oito) dias úteis, para apresentação de outras propostas, escoimadas dos vícios que deram causa à desclassificação.



12.6 - Após o julgamento final da licitação, pela Comissão Permanente de Licitação, o resultado será publicado no quadro de avisos do Sesc-AR/RN, no site do SESC, no endereço www.sescrn.com.br/licitacoes, na aba de licitações podendo utilizar-se de outros meios de divulgação, inclusive eletrônica (e-mail).

12.7 – Não serão levadas em consideração vantagens não previstas neste Edital, nem ofertas de redução sobre a proposta que melhor tenha atendido os interesses da Entidade.

13 – DAS CONDIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO

13.1 – As propostas comerciais (**envelope 1**) e os documentos de habilitação (**envelope 2**) deverão estar assinados na última folha e rubricados nas demais por aquele que tem legitimidade para intervir em qualquer fase do procedimento licitatório, redigidos com clareza e em língua portuguesa, sendo vedadas as que apresentarem emendas, ressalvas, entrelinhas ou rasuras.

13.2 – Os licitantes se obrigam a apresentarem seus documentos na ordem em que estão listados neste edital, bem como, ENUMERAR TODAS AS FOLHAS DO DOCUMENTO, indicando, em cada folha, o número e a quantidade total de folhas. Assim, exemplificativamente, um documento contendo vinte folhas será registrado da seguinte forma: 1/20, 2/20, 3/20..., 20/20 e ao lado da numeração do último documento, deverá constar a expressão “**última folha**”. O SESC não se responsabilizará por documentos que não contenham numeração sequencial.

13.3 – A documentação poderá ser apresentada em fotocópias, exceto as termo sensitivas. Caso julgue necessário, a Comissão Permanente de Licitação - CPL solicitará aos licitantes a apresentação dos documentos originais com o fim de verificar a autenticidade das fotocópias apresentadas.

13.4 – Quando as certidões emitidas pelos órgãos não indicar o prazo validade, considerar-se-á o de 60 (sessenta) dias, a contar da data da emissão.

13.5 – A qualquer tempo o Sesc-AR/RN poderá realizar diligências destinadas a esclarecer, complementar ou atualizar os documentos de habilitação que instruem o processo, vedada à inclusão posterior de documentos que não estejam disponíveis na abertura da licitação.

13.6 - Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em *fac símile*, mesmo autenticados, nem protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

13.7 - Os documentos que forem emitidos pela Internet estarão sujeitos a posterior conferência na página eletrônica do órgão emissor, que conferirá a sua autenticidade.

13.8 – Após análise dos documentos de habilitação do licitante que ofertou o menor preço por lote, estejam em desacordo com o Edital, a comissão passará a análise dos documentos dos licitantes remanescentes na ordem de classificação e nas mesmas condições estabelecidas neste edital.

13.9 – Os licitantes deverão, obrigatoriamente, informar um telefone comercial de contato direto com o responsável pela Licitação no âmbito da Empresa, bem como o e-mail profissional da empresa Licitante, para que a Comissão de Licitação possa realizar possíveis comunicações, caso haja necessidade.



14 – DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO E DO RECURSO

14.1 – Da desclassificação das propostas comerciais somente caberá pedido de reconsideração à Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que for proferida.

14.2 – A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.

14.3 – Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.

14.4 - Definido o licitante vencedor, a Comissão de Licitação comunicará através do sítio www.sescrn.com.br/licitacoes o resultado final do julgamento, decisão sobre a qual caberá recurso motivado e fundamentado, por escrito, protocolado, remetido à Comissão Permanente de Licitação, dirigido ao Presidente do Conselho Regional do SESC/AR/RN, de 2ª a 6ª feira, das 8h00 às 12h:00 e das 13h:00 às 17h00, na Rua Coronel Bezerra, 33, Cidade Alta, Natal/RN ou digitalizado em formato PDF, no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da data da divulgação da decisão, pelo licitante que se julgar prejudicado. Vedada a sua interposição através de qualquer outra forma.

14.5 – Interposto o recurso, dele se dará ciência às demais licitantes por meio do sítio <http://www.sescrn.com.br/licitacoes>. O licitante que puder vir a ter a sua situação efetivamente prejudicada em razão de recurso interposto poderá sobre ele apresentar suas contrarrazões no mesmo prazo recursal (subitem 14.4), contado a partir da comunicação da interposição do recurso.

14.6 – Os recursos serão julgados no prazo de até 10 dias úteis, contados a partir da data final para sua interposição e, existindo contrarrazões, da data final para apresentação da manifestação, comunicando-se os interessados do resultado do julgamento.

14.7 – Não serão conhecidos recursos interpostos fora das condições e dos prazos estabelecidos neste edital.

14.9 – O provimento de recursos somente invalidará os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.9 – Os recursos terão efeito suspensivo.

14.10 – Para fins de contagem de prazo, deverá ser excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento, devendo os dias serem contados consecutivamente, sendo que seu início e término se dará sempre em dia de funcionamento do SESC/AR/RN e os prazos contados em horas, levarão em consideração o horário da sessão de abertura.

15 – DA HOMOLOGAÇÃO, DA ADJUDICAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

15.1 – Após divulgação do julgamento do licitante vencedor, e não havendo recurso, consoante o artigo 22 da Resolução Sesc 1252/2012, o resultado será submetido à apreciação da autoridade competente, com vistas à homologação e adjudicação da proposta mais vantajosa do objeto da LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP.

15.2 – Depois de homologada e adjudicação, o licitante que propôs o **menor preço por lote** será convocado para a assinatura do contrato.

15.3 – A partir da convocação, caracterizará descumprimento total da obrigação, o licitante que se recusar a assinar o contrato em até 05 (cinco) dias úteis, permitindo a contratação com os



licitantes remanescentes na ordem de classificação e nas mesmas condições estabelecidas neste edital.

16 – DO CONTRATO

16.1 - O contrato correspondente a este instrumento convocatório se valerá das regras previstas no Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº 8.078/90; nas regras gerais de prestação de serviços previstas no Código Civil, Lei 10.406/02; e no Regulamento de Licitações e Contratos do Serviço Social do Comércio - Sesc, a Resolução Sesc n.º 1252/12, bem como nas regras afinadas entre as partes, observado o permissivo legal.

16.2 – O contrato terá vigência a partir da sua assinatura e terá por termo final o período de **110 (cento e dez) dias corridos**, prorrogáveis por igual período, caso haja fato superveniente alheio as partes, devidamente justificado e de acordo com o permitido no art. 29 da Resolução Sesc nº1252/2012.

16.3 – Os licitantes deverão manter na fase contratual as mesmas condições em relação aos documentos de habilitação na fase licitatória, sob pena de rescisão unilateral do contrato.

16.4 - Os produtos fornecidos deverão corresponder aos cotados nas propostas comerciais.

16.5 - A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o CONTRATO, no prazo estabelecido no subitem 15.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legalmente estabelecidas neste instrumento convocatório e no contrato.

16.6 – O Sesc poderá emitir, alternativamente ao Contrato, um Pedido ao Fornecedor – PAF, instrumento este que deverá ser devidamente assinado por ambas as partes.

16.7 – Os valores correspondentes ao objeto desta licitação não poderão ser reajustados, salvo disposição legal em contrário.

17 – DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES, DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1 – Conforme Termo de Referência – ANEXO II e Minuta do Contrato – ANEXO VII do presente Edital.

18 – DAS PENALIDADES

18.1 – Conforme Minuta do Contrato – ANEXO VII do presente Edital.

19 – DA RESCISÃO

19.1 – A rescisão das obrigações decorrentes da presente licitação se processará de acordo com o que estabelece a Minuta do Contrato – ANEXO VII.

20 – DA REVOGAÇÃO OU DA ANULAÇÃO

20.1 – Por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, o Sesc-AR/RN poderá, a qualquer momento, por critérios de conveniência e oportunidade revogar a presente licitação.

20.2 – Havendo vício de ilegalidade no procedimento licitatório, o Sesc-AR/RN deverá, de ofício, anular a licitação, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, não ensejando qualquer dever de indenizar por parte desta entidade.



20.3 – A nulidade do procedimento licitatório implica, necessariamente, à do Contrato.

21 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 – A qualquer momento o Sesc-AR/RN poderá desclassificar licitantes, sem que lhes caiba qualquer indenização, caso tenha conhecimento de fato que desabone a capacidade financeira, técnica ou administrativa, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação e propostas.

21.2 – Caso entenda necessário, o Sesc/AR/RN, poderá a qualquer momento da vigência do contrato, realizar visitas técnicas ao estabelecimento do licitante vencedora.

21.3 – Poderão ser convidados a colaborar com a Comissão de Licitação, assessorando-a, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, integrantes ou não dos quadros do Sesc-AR/RN, desde que não vinculados direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, sendo quaisquer documentos ou pareceres emitido por esses de sua inteira responsabilidade.

21.4 – O Sesc poderá, em qualquer momento da fase licitatória ou contratual, solicitar às licitantes, por escrito, informações adicionais sobre a documentação e as propostas apresentadas, podendo desclassificá-las(s) ou extinguir a ata, incabível de qualquer indenização a(s) licitante(s) ou Empresa Registrada, caso tenha conhecimento de fato que desabone a capacidade econômico-financeira, técnica, fiscal ou jurídica, inclusive incorreções que venham a ser detectadas na documentação e propostas.

21.5 – Não serão levadas em consideração pela entidade, em qualquer das fases do procedimento, inclusive contratual, consultas, pleitos ou reclamações que não tenham sido formuladas por escrito e devidamente protocoladas. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre as partes.

21.6 - A cópia e/ou acesso a qualquer documento do processo licitatório, deverá ser solicitado formal e presencialmente ao Setor de Licitação, não sendo aceitas solicitações realizadas através de qualquer outro meio, seja fax, telefone, e-mail.

21.7 - O não cumprimento de exigências formais, que não inviabilizem o andamento do certame, deverão ser tratados com razoabilidade e pautado no princípio da instrumentalidade das formas.

21.8 – Os casos não previstos neste Edital serão decididos pela comissão e submetidos, caso necessário, à Assessoria Jurídica.

Natal/RN, 26 de maio de 2017.

Lucas da Silva Portugal
Analista Administrativo - Contratos

Maria Tereza Lopes de Medeiros Cantídio
Coordenador de Contratos e Licitação



ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP

PROJETO BÁSICO COM LAY-OUT DOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

(FORNECIDO EM ARQUIVO MAGNÉTICO AOS LICITANTES)



ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP

DESCRIÇÃO DO OBJETO

Item	Equipamentos	Descrição	Quantidade Total	Unidade de Medida
LOTE 01				
1	ARMÁRIO ABERTO ALTO INOX COM 02 PRATELEIRAS E 02 PORTAS	Armário aberto alto confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1100 x 400 x 1800mm, com 02 (duas) prateleiras e 02 (duas) portas.	1	Unidade
2	ARMARIO ACIMA DA PIA COM ABERTURA PARA MICROONDAS	Armário superior acima da pia confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1700 x 400, com abertura para microondas. Armário com altura de 60 cm, com abertura compatível com micro-ondas de 38 L (dimensões aproximadas Altura 32cm x largura 56cm) e portas.	1	Unidade
3	ARMARIO ACIMA DA PIA COM 04 PORTAS	Armário superior acima da pia confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2500 x 400x 800mm, com 04 (quatro) portas.	1	Unidade
4	ARMARIO BAIXO	Armário baixo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 5000 x 670 x 500mm, com 01 (uma) prateleira intermediária, com 08 (oito) portas de correr, com tampo superior de 5000 X 500mm e 08 (oito) pés com sapatas de polipropileno injetado.	1	Unidade
5	ARMÁRIO FECHADO ALTO INOX COM 04 PRATELEIRAS E 02 PORTAS	Armário fechado alto confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1200 x 500 x 1800mm, com 04 (quatro) prateleiras e 02 (duas) portas.	1	Unidade
6	ARMÁRIO EM AÇO INOX VERTICAL COM FECHADURA	Armario vertical confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medido 1000 x 400 x 2000 mm, com duas portas com chaves, e 04 prateleiras reguláveis e pés com sapatas de polipropileno injetado	1	Unidade
LOTE 02				
7	LAVATÓRIO DE MÃOS INDIVIDUAL SIMPLES	Lavatório de mão individual com acionamento no joelho confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, acabamento lixado acetinado, medindo: 460mm x	7	Unidade



		410mm x 250mm, dimensões da cuba: 300mm x 160mm, capacidade da cuba: 11 litros.		
8	MESA COM 2 CUBAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 2650mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 40 litros medindo: 500mm x 400mm x 200mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
9	MESA COM ABERTURA PARA RESÍDUOS	Mesa decantadora (coletora) de apoio para máquina de descascar legumes confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 700mm x 700mm x 600mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: gaveta, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
10	MESA COM ARMARIO BAIXO - 02 PRATELEIRAS E 02 PORTAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1200 x 600 x 900mm com 01 (um) armário baixo com 02 (duas) prateleiras e 02 (duas) portas. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado. Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
11	MESA DE APOIO MÁQUINA COM PRATELEIRA	Mesa lisa de apoio para entrada e saída da máquina lavadora de louça confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1250mm x 650mm x 800 mm, com prateleira inferior. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, estrutura da base de apoio pés em tubo Ø 1.1/2"; sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	2	Unidade



12	MESA INOX	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 600 x 600 x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo 0 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
13	MESA INOX COM 1 CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 950mm x 600mm x 900mm com 01 (uma) cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 40 litros medindo: 500mm x 400mm x 200mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
14	MESA INOX COM 1 CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1590mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) cuba confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 40 litros medindo: 500mm x 400mm x 200mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
15	MESA INOX COM 1 CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1860mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 40 litros medindo: 500mm x 400mm x 200mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em	1	Unidade



		perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.		
16	MESA INOX COM 2 CUBAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 2000mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 120 litros medindo: 800mm x 500mm x 300mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
17	MESA INOX COM 2 CUBAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1400mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 90 litros medindo: 600mm x 500mm x 300mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	2	Unidade
18	MESA INOX COM 2 CUBAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1700mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 90 litros medindo: 600mm x 500mm x 300mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço	1	Unidade



		inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.		
19	MESA INOX COM 2 CUBAS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 3000mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 90 litros medindo: 600mm x 500mm x 300mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
20	MESA INOX COM ABERTURA PARA RESÍDUOS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1650 x 600 x 900mm com abertura para resíduos (cone para detritos). Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
21	MESA INOX COM CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1500 x 700 x 900mm com 01 (uma) cuba central capacidade 90 litros medindo: 600 x 500 x 300mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade



22	MESA INOX COM CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2500 x 600 x 900mm com 01 (uma) cuba capacidade 50 litros medindo: 500 x 400 x 250mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
23	MESA INOX COM CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 2000mm x 700mm x 900mm com 02 (duas) cubas confeccionadas em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 160 litros medindo: 800mm x 500mm x 400mm cada. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
24	MESA INOX COM FURO PARA TRITURADOR	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 800mm x 700mm x 900mm com abertura para resíduos (cone para detritos). Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
25	MESA INOX COM PRATELEIRA	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1000mm x 500mm x 900mm com gaveta. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés	1	Unidade



		em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.		
26	MESA INOX COM PRATELEIRA E RODÍZIOS	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1000mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) rodízios de 3" sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freio; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
27	MESA INOX COM PRATELEIRA GRADEADA INFERIOR	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1700 x 500 x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
28	MESA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR LISA	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 3500mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
29	MESA INOX COM PRATELEIRA	Mesa lisa em "L" confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 830mm x 1310mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
30	MESA INOX COM PRATELEIRA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1860mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com:	1	Unidade



		espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.		
31	MESA INOX COM PRATELEIRA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1500mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
32	MESA INOX LISA	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1750mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
33	MESA INOX LISA COM PRATELEIRA INFERIOR LISA	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2150mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
34	MESA INOX	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1680mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
35	MESA LISA INOX	Mesa lisa para apoio de pratos tipo gabinete com revestimento confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1000mm x 1200mm x 900mm, com prateleira inferior. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço	2	Unidade



		inoxidável tipo AISI 304 18.8, estrutura da base de apoio pés em tubo Ø 1.1/2"; Sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado		
36	MESA LISA INOX	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 700mm x 760mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
37	MESA LISA INOX	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2410mm x 600mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
38	MESA LISA INOX	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1320mm x 700mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
39	MESA LISA INOX COM 1 FURO PARA TRITURADOR	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1980mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 capacidade 40 litros medindo: 500mm x 400mm x 200mm para triturador. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" e contraventamento de tubo Ø 1", todos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Cuba confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com furo Ø 3.1/2" para drenagem e cantos sanitários; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade



40	MESA LISA INOX COM PRATELEIRA	Mesa lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1000mm x 500mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
41	MESA LISA INOX COM PRATELEIRA INFERIOR	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 3780mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
42	MESA LISA INOX DE CENTRO COM PRATELEIRA INFERIOR LISA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1900mm x 700mm x 900mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
43	MESA COM ARMARIO E CUBA	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2600 x 800 x 900mm com 01 (um) armário baixo com 02 (duas) prateleiras e 03 (duas) portas de correr. com uma cuba de 40 litros e torneira Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo Ø 1.1/2"; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado. Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade



44	MESA INOX	Mesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 2650 x 700 x 850mm com 01 (uma) prateleira inferior lisa. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com: espelho com altura de 100mm, borda de 40mm e rebaixo para evitar escoamento da água em 10mm; Estrutura da base de apoio do tampo em perfil "U", pés em tubo 1.1/2" com 01 (uma) prateleira inferior lisa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; 04 (quatro) pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
LOTE 03				
45	EXAUSTÃO E COIFA	Coifa - Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 composto de: 01 (uma) unidade coifa inox tipo caixão medindo: 2500 x 1000 x 400mm; 3,0m Dutos inox Ø 450mm com flanges inox; 01 (uma) unidade Chapéu chinês inox para duto Ø 450mm; 01 (uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 08 (oito) placas de filtro em aço inoxidáveis; 01 (uma) unidade Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Voltagem: 220 V trifásico. Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento.	1	Unidade
46	EXAUSTÃO E COIFA	Sistema de Exaustão do forno combinado Confeccionado em aço Inoxidável (Coifa). Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8. Composto de: 01 (uma) unidade Coifa inox tipo caixão med. 1600mm x 1200mm x 450mm; 3,0m Dutos inox Ø 400mm com flanges inox; 01 (uma) unidade Chapéu chinês inox para duto Ø 400mm; 01 (uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 04 placas de filtro em aço inoxidáveis; 01 (uma) unidade Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento.. Voltagem: 220v trifásico.	1	Unidade
47	EXAUSTÃO E COIFA	Sistema de Exaustão dos caldeirões Confeccionado em aço Inoxidável (Coifa). Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8. Composto de: 01 (uma) unidade Coifa inox tipo caixão med. 3700mm x 1300mm x 400mm; 6,0m Dutos inox Ø 450mm com flanges inox; 02 (duas) unidades Chapéu chinês inox para duto Ø 450mm; 01(uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 10 placas de filtro em aço inoxidáveis; 02 (duas) unidades	1	Unidade



		Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento. Voltagem: 220v trifásico.		
48	EXAUSTÃO E COIFA	Sistema de Exaustão da cocção Confeccionado em aço Inoxidável (Coifa). Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8. Composto de: 01 (uma) unidade Coifa inox tipo caixão med. 6000mm x 1300mm x 400mm; 9,0m Dutos inox Ø 450mm com flanges inox; 03 (três) unidades Chapéu chinês inox para duto Ø 450mm; 01 (uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 20 placas de filtro em aço inoxidáveis; 03 (três) unidades Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento. Voltagem: 220v trifásico.	1	Unidade
49	EXAUSTÃO E COIFA	Sistema de Exaustão de apoio da ilha lanchonete confeccionado em aço Inoxidável (Coifa). Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8. Composto de: 01 (uma) unidade Coifa inox tipo caixão med. 3500mm x 1200mm x 400mm; 3,0m Dutos inox Ø 500mm com flanges inox; 01 (uma) unidade Chapéu chinês inox para duto Ø 500mm; 01 (uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 10 placas de filtro em aço inoxidáveis; 01 (uma) unidade Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento. Voltagem: 220v trifásico.	1	Unidade
50	EXAUSTÃO E COIFA	Coifa - Sistema de exaustão confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 30418.8 composto de: 01 (uma) unidade coifa inox tipo caixão medindo: 2500 x 1000 x 400mm; 3,0m Dutos inox Ø 450mm com flanges inox; 01 (uma) unidade Chapéu chinês inox para duto Ø 450mm; 01 (uma) unidade Sistema de filtros inercial removível com 08 (oito) placas de filtro em aço inoxidáveis; 01 (uma) unidade Exaustor axial industrial dimensionado para o sistema; Voltagem: 220 V trifásico. Com MONTAGEM inclusa (verificar medidas do local) e sistema de estrutura de sustentação de acordo com o equipamento.	2	Unidade



LOTE 04				
51	ESTANTE INOX LISA	Estante lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1500mm x 500mm x 1750mm, com 04 (quatro) planos (prateleiras) lisa, estrutura em tubo de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 Ø 1.1/2", pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado, acabamento lixado acetinado.	18	Unidade
52	ESTANTE INOX PERFORADA	Estante perfurada confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1000mm x 500mm x 1750mm, com 04 (quatro) planos (prateleiras) vazadas, estrutura em tubo de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 Ø 1.1/2", pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado, acabamento lixado acetinado	2	Unidade
53	ESTANTE PERFORADA INOX COM 4 PLANOS	Estante perfurada confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1500mm x 500mm x 1750mm, com 04 (quatro) planos (prateleiras) vazadas, estrutura em tubo de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 Ø 1.1/2", pés com sapata de nivelamento em polipropileno injetado, acabamento lixado acetinado.	3	Unidade
LOTE 05				
54	CARRINHO DE DETRITOS COM PEDAL 50 LITROS	Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço INOX com tampa solta; confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Com 04 (quatro) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; Capacidade para 50 litros; Para ser colocado na mesa com cone para detritos.	10	Unidade
55	CARRINHO DE DETRITOS COM PEDAL 80 LITROS	Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço INOX com pedal; Confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Recipiente cilíndrico em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, dotado de tampa e alças no mesmo material; Acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; Montado sobre 04 (quatro) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; Capacidade para 80 litros.	11	Unidade
56	CARRO DE DETRITOS INOX CAPACIDADE 100 LITROS	Carro para transporte e recolhimento de detritos em aço INOX com pedal; Confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Recipiente cilíndrico em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, dotado de tampa e alças no mesmo material; Acionamento da tampa através de pedal, executado em aço inoxidável; Montado sobre 04 (quatro) rodízios giratórios de 3" de diâmetro, com revestimento de borracha; Capacidade para 100 litros.	2	Unidade
57	CARRO DE PLATAFORMA 300 KG	Carro plataforma para transporte de materiais confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo 900mm x 600mm x 900mm, capacidade para 250 kg, montado sobre 04 (quatro) rodízios de 5" de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freio.	1	Unidade



58	CARRO ESQUELETO EM AÇO INOX	Carro esqueleto com 16 (dezesesseis) trilhos para encaixe dos recipientes confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 612mm x 657mm x 1600mm, com 04 (quatro) rodízios de 5" sendo 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios com freio, estrutura em tubo de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, acabamento lixado acetinado.	1	Unidade
59	GRELHA INOX COM SOBREFUNDO	Calha – Grelha de piso com bandeja confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo: 1000mm x 160mm	15	Unidade
LOTE 06				
60	BALCÃO REFRIGERADO	Balcão horizontal refrigerado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com 03 (três) portas, com compressor medindo: 1900mm x 600mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, com espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Revestimento externo (frente, laterais, fundo e costas) em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Porta pivotante (externo e interno) em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Dobradiça reforçada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Evaporador horizontal tipo ar forçado com gabinete e grade de proteção em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Isolamento térmico em polipropileno injetado; Unidade frigorífica com compressor hermético; Serpentina em tubo de cobre; Termostato digital para controle de temperatura com (DEGELO) automático – FROST FREE; Prateleira gradeada regulável em barra de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado. Características técnicas: Dimensões: comprimento – 1900mm / largura – 600mm / altura – 900mm; Porta úteis – 03 (três) unidades; Prateleira – 03 (três) unidades; Potência instalada: (balcão) – ¼ HP; Temperatura de trabalho (balcão) – 2° a 6°C; Gás ecológico R134A; Voltagem 220v monofásica.	1	Unidade
61	BALCÃO DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO	DE Balcão de distribuição refrigerado totalmente em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Tampo refrigerado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, espessura 1,0mm com profundidade 65mm; Com 04 (quatro) unidades recipiente GN 1/1 x 65 com tampa ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Estrutura de base (pés) em tubo de Ø 1.½" e contraventamento de Ø 1", ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Revestimento em 04 (quatro) lados em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com espessura de 0,8mm; Isolamento do tampo em poliuretano injetado; Termostato para controle de temperatura; Unidade frigorífica com compressor hermético (potência com no mínimo 1/5 HP e alimentação 220V monofásico);	2	Unidade



		Sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Esteira tubular (tipo corre bandeja) em tubo de Ø 1" de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 em ambos os lados; Mão francesa em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Prateleira superior com aparador de salivas nos 2 lados, ambos em vidro espessura 10mm; Montante em tubo retangular de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Acabamento lixado acetinado; Dimensões: 1400mm x 1200mm x 1350mm; Assistência técnica permanente; Garantia de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		
62	BALCÃO FRIGORÍFICO INOX COM 3 PORTAS	Balcão horizontal refrigerado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com 03 (três) portas, com compressor medindo: 1900mm x 600mm x 900mm. Características construtivas: Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, com espelho com altura de 100mm, borda de 40mm; Revestimento externo (frente, laterais, fundo e costas) em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Porta pivotante (externo e interno) em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Dobradiça reforçada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Evaporador horizontal tipo ar forçado com gabinete e grade de proteção em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Isolamento térmico em polipropileno injetado; Unidade frigorífica com compressor hermético; Serpentina em tubo de cobre; Termostato digital para controle de temperatura com (DEGELO) automático – FROST FREE; Prateleira gradeada regulável em barra de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Acabamento lixado acetinado. Características técnicas: Dimensões: comprimento – 1900mm / largura – 600mm / altura – 900mm; Porta úteis – 03 (três) unidades; Prateleira – 03 (três) unidades; Potência instalada: (balcão) – ¼ HP; Temperatura de trabalho (balcão) – 2° a 6°C; Gás ecológico R134A; Voltagem 220v monofásica.	1	Unidade
LOTE 07				
63	FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	Fogão industrial inox à gás com 04 bocas (300 x 300) comando único. Características construtivas:Quadro superior confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;Estrutura de base (pés) em perfil de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;Bandeja aparadora removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;Painel de comando em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;Queimadores em ferro fundido;Trempe em ferro fundido;Prateleira inferior gradeada removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8;Registro de gás industrial em latão cromado com graduação de chama;Manipulos em polipropileno;Acabamento lixado acetinado.Características Técnicas:Dimensões: comprimento - 800mm	4	Unidade



		/ largura - 720mm / altura - 850mm; Queimadores: pequenos 0 90 - 04 unidades; Trempe 300x300mm - 04 unidades; Consumo máx. gás (GLP) - 1,2 Kg/h.		
64	FOGÃO INDUSTRIAL INOX A GÁS COM 4 BOCAS	Fogão industrial inox a gás com 04 bocas (400 x 400) comando único. Características construtivas: Quadro superior confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Estrutura de base (pés) em perfil de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Bandeja aparadora removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Pannel de comando em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Queimadores em ferro fundido; Trempe em ferro fundido; Prateleira inferior gradeada removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Registro de gás industrial em latão cromado com graduação de chama; Manípulos em polipropileno; Acabamento lixado acetinado. Características técnicas: Dimensões: comprimento – 1000mm / largura – 1000mm / altura – 850mm; Queimadores: grandes Ø 165 – 04 unidades; Trempe 400 x 400mm – 04 unidades.	2	Unidade
65	FORNO INDUSTRIAL INOX A GÁS	Forno industrial inox a gás com 01 (uma) câmara. Características construtivas: Estrutura da câmara em perfil de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Câmara interna em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Revestimento em painéis de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Prateleira interna gradeada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Termômetro para controle visual de temperatura; Bandeja aparadora de gordura em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Porta em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, dotada de puxador tubular, sistema de articulação e isolamento térmico; Isolamento térmico em manta de rocha; Estrutura de base (pés) em perfil de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Registro de gás industrial em latão cromado com graduação de chama; Queimador tubular de alto rendimento térmico; Manipulo em polipropileno; Prateleira inferior gradeada removível em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Acabamento lixado acetinado. Características técnicas: Dimensões: comprimento - 800mm / largura - 800mm / altura - 1200mm; (int. câmara) comprimento - 540mm / largura - 560mm / altura - 300mm; Câmara - 01 unidade; Consoma máx. gás{OLP} - 0,6 kg/h.	1	Unidade



66	CHAPA QUENTE INOX A GÁS	Chapa quente inox a gás medindo: 600mm x 720mm x 850mm. Características construtivas: Quadro superior confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Estrutura de base (pés) em perfil de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Revestimento em painéis de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Chapa lisa em aço carbono na espessura de 5/8"; Grela e perfil radiante em ferro fundido; Queimador tubular em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Gaveta aparadora em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Tubo de distribuição em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Registro industrial para gás com duas graduações de chama; Chaminé em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Manipulos em polipropileno; Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; Acabamento lixado acetinado. Características técnicas: Dimensões: comprimento – 600mm / largura – 720mm / altura – 850mm; Consumo máx. gás (GLP) – 1,2 kg/h.	5	Unidade
67	ESTUFA PARA SALGADO	Estufa para salgados à vapor curva com 08 bandejas em inox, contando com comunicação visual 3D e iluminação, dispendo de uma bandeja removível na parte inferior, prateleiras reguláveis e opções de bandeja. Estrutura em inox e portas em vidro temperado de 3mm. Contendo: 01 resistência, 01 lâmpada e 01 termostato superdimensionados; Capacidade de 48 a 64 salgados; Controle de temperatura a partir de termostato; Dimensões aproximadas da Estufa (comp. x larg. x alt.): 65cm x 50cm x 66cm; Dimensões aproximadas das Bandejas: 12,5cm x 31,5cm x 2cm; Corrente: 6 A / 3 A; Potência: 800 W; Frequência: 50/60 Hz; Voltagem: 220 V.	3	Unidade
68	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO	Balcão de distribuição aquecido totalmente em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Tampo confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Banho maria em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Estrutura de base (pés) em tubo de Ø 1.½" e contraventamento de Ø 1", ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Painel de revestimento nos quatros lados em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Esteira tipo corre bandeja em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 em ambos os lados; Prateleira superior com aparador de salivas nos 2 lados, ambos em vidro espessura 10mm; Protetor de saliva em ambos os lados; Termostato para controle automático de temperatura; Resistência elétrica em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Sapata de nivelamento em polipropileno injetado; Com 06 (seis) unidades recipiente GN 1/1 x 200 com alça e tampa com recorte ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Acabamento lixado acetinado; Medidas: comprimento 2100mm; largura 1200mm; altura 1350mm; Prateleira superior com aparador de saliva nos 02 lados, ambos	2	Unidade



		em vidro espessura 10mm; Assistência técnica permanente; Garantia de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação.		
LOTE 08				
69	MÓDULO PARA BANDEJAS E TALHERES	Módulo para pães, bandejas e talheres; Destinado a distribuição de pães, bandejas e talheres confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 650mm x 700mm x 1350mm; Uma para pães com revestimento interno e externo em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, provido de visor em vidro; Porta talheres em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 com 03 (três) unidades recipiente GN 1/3 x 100 com tampa, ambos em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8; Base elevada para bandejas, confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8.	2	Unidade
70	PALLET EM INOX	Pallet confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 1000mm x 1200mm x 200mm, em perfil "U" com pés em tubo de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 Ø 2" com sapata de nivelamento em polipropileno injetado.	4	Unidade
71	PRATELEIRA INOX LISA	Prateleira superior lisa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo 2650mm x 500mm, com 05 (cinco) mão francesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8.	1	Unidade
72	PRATELEIRA SUPERIOR PERFURADA INOX	Prateleira superior gradeada confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 medindo 3000mm x 500mm, com 06 (seis) mão francesa confeccionada em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8.	1	Unidade
73	SUPORTE PARA LAVA LOUÇAS	Suporte -Estrutura para lavadora de louça em aço inox com rodízio. Características operacionais: Totalmente construída em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, com sapata de nivelamento em polipropileno injetado; dimensões compatíveis para acoplar a lavadora de louça com dimensões aproximadas: largura de 600mm, profundidade de 600mm e altura de 900mm, para suportar peso aproximado de 60 kg.	2	Unidade
74	SUPORTE PARA VASSOURAS INOX	Suporte para vassoura e rodo, construído em varão de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 de ¼ e chapa de aço inoxidável tipo AISI 304 18.8 25cm x 25cm, com furo e parafusos em inox	4	Unidade
75	TANQUE INOX MEDINDO COM ESFREGADOR	Tanque com esfregador, com espelho confeccionado em aço inoxidável tipo AISI 304 18.8, medindo: 630mm x 515mm	1	Unidade



ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1. AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ, conforme QUANTITATIVOS e ESPECIFICAÇÕES dos produtos contidas no ANEXO I, observadas as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e seus anexos.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1. Tendo em vista a obra de reforma e ampliação da unidade, faz-se necessário a aquisição de equipamentos e mobiliário sob medida para cozinha industrial, a fim de atender a demanda da atividade de Nutrição, incluindo as cozinhas da Escola Sesc, cozinha pedagógica do Setor de Cursos e cozinhas do Setor de Nutrição (cocção, lanchonete e bar da piscina), uma vez que são indispensáveis ao desenvolvimento das atividades, que atende a demanda dos comerciários, dependentes e usuários através da produção e distribuição de almoço e lanches na Unidade do Sesc Mossoró, de acordo com a concessão de auxílio financeiro do Departamento Nacional.

3 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.1. Para comprovação da qualificação e capacidade técnica do licitante, será necessária a apresentação do documento específico abaixo relacionado:

a) Atestado de Capacidade Técnica: de 01 (um) ou mais clientes, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, física ou jurídica, comprovando a prestação do serviço compatível com o objeto licitado de forma satisfatória e a contento, devidamente datado (s) e assinado (s).

b) Visita técnica ao local de prestação dos serviços

b1) Declaração de visita técnica ao local de prestação dos serviços, conforme ANEXO.

O profissional ou Responsável Técnico, indicado pela Licitante em Carta de Apresentação, para vistoriar o local onde os trabalhos deste objeto serão executados, deverá comparecer munido de Carteira de Identidade e CPF, além da Carta de Apresentação, comprovando assim que a proponente visitou o local onde serão executados os serviços objeto da presente Licitação e que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações.

As licitantes poderão visitar o local onde serão realizados os serviços, em até 01 (um) dia útil antecedente a data da realização do certame licitatório, para que sejam verificadas suas condições de execução, devendo agendar previamente com o Gerente da Unidade Sesc Mossoró, através do telefone (84) 3316-3665, de segunda a sexta das 08:00 às 12:00 e das 13:00 às 17:00.

b2) As Empresas que optarem por não realizar a visita técnica, deverão apresentar **DECLARAÇÃO DE QUE NÃO VISITARÁ O LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**, conforme ANEXO, estando, assim, cientes de todas as especificações técnicas e de estrutura presentes no Instrumento Convocatório, não podendo, em momento posterior, alegar a falta de conhecimento das referidas especificações para justificar futuros e supostos descumprimentos em relação ao Edital e seus



anexos. Não cabendo alegações, dúvidas ou reclamações posteriores.

4 - MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

4.1. DOS CATÁLOGOS

4.1.1. A licitante deverá apresentar juntamente com a proposta comercial, catálogos, folders, prospectos e ou folhetos, com imagens coloridas, citando no mínimo a marca, modelo dos equipamentos e mobiliários e demais especificações constantes neste Termo e seus anexos.

4.1.2. Os demonstrativos deverão apresentar informações adequadas, claras, características, especificações técnicas e composição do sistema.

4.1.3. Ressaltando que os produtos constantes nos referidos demonstrativos devem ser apresentados de forma idêntica com a qual será entregue, no qual serão avaliados pela equipe solicitante.

4.1.4. Os catálogos deverão fazer referência a cada item ofertado, de maneira clara e precisa, para que não haja dificuldade na identificação e deverão ser identificados com o nome da empresa.

4.1.5. Os produtos importados devem seguir as mesmas recomendações dos nacionais e as informações devem estar em língua portuguesa.

4.1.6. A análise dos catálogos será feita em até **10 (dez) dias úteis**, verificando-se o atendimento às especificações técnicas do descritivo, por colaborador especialmente designado para tal finalidade.

4.1.7. Considerar-se-á DESCLASSIFICADA a empresa que tiver os produtos do catálogo reprovados ou que não apresentá-lo, bem como se cotar produto diverso daquele que apresentou no catálogo devendo ser chamados as demais empresas, na ordem de classificação.

4.1.8. Os catálogos dos produtos aprovados ficarão retidos pela instituição, para fins de comparação no ato do recebimento dos produtos.

4.2. CONDIÇÕES DE ENTREGA E INSTALAÇÃO

4.2.1. A licitante vencedora deverá cumprir rigorosamente os prazos estipulados neste Termo de Referência, e atender a todas as normas de segurança, responsabilizando-se exclusivamente, por todos e quaisquer eventos que ocorrerem no local de entrega, conforme abaixo:

Serviço Social do Comércio – Sesc Mossoró

Rua Dr. João Marcelino, S/N, Nova Betânia, Mossoró/RN.

Fone: (84) 3316-3665

Horário para entrega: das 08h às 12h00 e das 14h às 17h (Segunda à Sexta).

4.2.2. Antes da confecção dos equipamentos e mobiliários a empresa vencedora **DEVERÁ REALIZAR VISITA TÉCNICA** ao local de instalação, em até **10 (dez) dias corridos** após a assinatura do contrato, para conferência das medidas dos espaços, no intuito de evitar divergências para instalação dos referidos produtos.

4.2.3. **No lote 03** a empresa ganhadora deverá fornecer o projeto executivo das coifas, onde:



- a) O projeto deverá conter características construtivas e especificações técnicas, conforme esse termo e seus anexos. Ressaltando que os produtos constantes nos referidos demonstrativos devem ser apresentados de forma idêntica com a qual será entregue, no qual serão avaliados pela equipe técnica do Sesc.
- b) Deverá fazer referência a cada item ofertado, de maneira clara e precisa, para que não haja dificuldade na identificação e deverão ser identificados com o nome da empresa.
- c) Devendo ser atualizado conforme as modificações detectadas *in loco*, durante a execução dos serviços de montagem.
- d) O prazo para elaboração do projeto será de **10 (dez) dias corridos** a partir da assinatura do contrato.
- e) A empresa deverá fornecer a ART/ RRT do projeto executivo das coifas, devidamente registrada no CREA/ CAU/ RN.
- f) Todos os custos, despesas diretas e indiretas para elaboração do projeto executivo será de inteira responsabilidade do CONTRATADO.

4.2.4. A visita técnica, entrega e instalação dos equipamentos deverão ser agendadas com o Gerente da Unidade Sesc Mossoró – Fone: (84) 3316-3665.

4.2.5. Os produtos deverão ser entregue, acompanhados do manual de instrução, rigorosamente de acordo com os projetos e especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação dos mesmos, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

4.2.6. As especificações técnicas e de qualidade descritas no Anexo I, vinculam a forma como os produtos deverão ser entregues durante toda a vigência do contrato.

4.2.7. Após a instalação a empresa deverá realizar testes para comprovação do funcionamento dos equipamentos.

4.3. PRAZO

4.3.1. O prazo máximo para a entrega e instalação dos produtos licitados será de até **60 (sessenta) dias corridos após a assinatura do contrato**.

4.4. RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

4.4.1. O transporte, a carga, descarga e a instalação dos equipamentos correrão por conta da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente, onde deverá se tratar de empresa especializada em tal serviço atendendo as necessidades que a carga exige (equipamentos para carga e descarga e recursos humanos capacitados).

4.4.2. O recebimento dos produtos será feito após inspeção visual de funcionário do SESC AR-RN, que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos. Fica aqui estabelecido que os materiais serão recebidos:

- a) **Provisoriamente**: pelo responsável da Unidade Sesc Mossoró, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, limitando-se a verificar a sua quantidade e conformidade com o discriminado na nota fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da nota a data de entrega; e pelo técnico responsável, em até **10 (dez) dias corridos** contados da instalação dos equipamentos.
- b) **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e a consequente aceitação, pelo técnico responsável pela aquisição.



4.4.3. Os objetos que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, contados da data de notificação apresentada ao fornecedor, sem qualquer ônus para o Sesc AR/RN.

4.4.4. O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades.

4.4.5. Ficam a cargo da contratada todas as despesas com impostos, tributos, descontos, emolumentos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta contratação.

4.4.6. A desobediência aos prazos estabelecidos acarretará a aplicação, à CONTRATADA, das sanções previstas no contrato e na Legislação vigente.

4.4.7. Os produtos deverão estar de acordo com os critérios definidos pela Associação de Normas Técnicas-ABNT, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia -INMETRO e Código de Defesa do Consumidor -CDC (Lei Federal nº8.078).

4.5. GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

4.5.1. O prazo de garantia dos produtos objetos desta licitação será de no mínimo **12 (doze) meses**, contra defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos, na fabricação, o que inclui também o reparo e reposição de peças e acessórios, sem qualquer ônus ao Sesc AR/RN.

4.5.2. Durante o prazo de garantia, a empresa vencedora obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material que apresente problemas que impossibilitem sua utilização.

4.5.3. Os produtos deverão possuir assistência técnica dentro do estado do Rio Grande do Norte.

5. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. DA CONTRATADA

5.1.1. Realizar a entrega total do objeto contratado em perfeitas condições, acompanhado da respectiva nota fiscal, conforme especificação, marca e preço contratação na licitação, inclusive executar os serviços de instalação dos equipamentos de acordo com as normas vigentes e padrão de qualidade exigido pela instituição;

5.1.2. Responsabilizar-se por todos e quaisquer vícios e danos decorrentes dos produtos, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990) e Código Civil no que couber;

5.1.3. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

5.1.4. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas a fim de que os materiais sejam entregues nas dependências do Sesc Mossoró, tais como impostos, tarifas, taxas, salários, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, seguros, fretes de entrega, etc...;

5.1.5. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo Sesc referentes às condições firmadas na licitação;



5.1.6. Efetuar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto, no prazo assinado pela Administração, a saber, 10 (dez) dias corridos;

5.1.7. Comunicar à Administração qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

5.1.8. Fornecimento de todo material necessário para instalação dos equipamentos e mobiliários, inclusive mão de obra especializada.

5.1.9. Realizar todos os ensaios e os respectivos laudos técnicos, verificações e provas de materiais fornecidos e de serviços executados, assim como os reparos que se tornem porventura necessários para que os trabalhos sejam entregues em perfeitas condições;

5.1.10. Devem ser fornecidos pela CONTRATADA todos os serviços especializados para instalação e regulagem de todos os equipamentos, incluso reparos civis de pequeno porte que por ventura forem danificados durante a instalação, quando for necessário, como rasgos de parede ou lajes, cobertura, acabamento e pintura.

5.1.11. Testes finais e regulagens necessárias devem estar inclusos nos serviços executadas pela CONTRATADA.

5.1.12. Disponibilizar uniformes e todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) previstos em lei, e cobrar dos seus empregados seu uso diário durante o período de trabalho.

5.1.13. Limpeza do local com remoção de eventuais restos de serviços e/ou materiais.

5.2. DO CONTRATANTE

5.2.1. Fornecer à contratada todas as informações que se fizerem necessários à compreensão dos serviços a serem prestados;

5.2.2. Supervisionar o serviço prestado pela Contratada, através de servidores designados para este fim;

5.2.3. Notificar a Contratada, por escrito, fixando-lhe prazo para correção de defeitos e/ou irregularidades encontradas na prestação dos serviços;

5.2.4. Efetuar os pagamentos devidos, conforme estabelecido no edital e na ata de registro;

5.2.5. Solicitar a apresentação, por parte da Contratada, dos documentos de habilitação exigidos na contratação, para que estas condições sejam mantidas durante à vigência do contrato;

5.2.6. Verificar se os equipamentos entregues correspondem aos apresentados na proposta da Contratada.

6 - CONTROLE DA EXECUÇÃO

6.1. A fiscalização da contratação será exercida pela Gerência da Unidade Sesc Mossoró, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

6.2. O Fiscal é responsável por exigir da Contratada o cumprimento das cláusulas estabelecidas no edital e em seus anexos (Termo de Referência e Minuta de Contrato), registrando todas as ocorrências relacionadas e encaminhando ao Setor de Contratos



ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP

MODELO DE PROPOSTA

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Fone/Fax:

Endereço eletrônico:

Dados Bancários:

**** (OS DADOS ACIMA SÃO OBRIGATÓRIOS) ****

Ao Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Rio Grande do Norte – Sesc-AR/RN

Nossa proposta para cumprir o Objeto desta licitação nos termos estabelecidos no Edital e seus anexos é a seguinte:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO	UNID	QUANT	MARCA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
VALOR TOTAL DO LOTE R\$						

Prazo de Entrega: Em até 60 (sessenta) dias corridos, a contar da assinatura do Contrato. Conforme Termo de Referência - Anexo III do Edital

Prazo de Instalação: A instalação dos equipamentos deverá ser agendada com o Gerente da Unidade Sesc Mossoró – Fone: (84) 3316-3665, devendo ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a entrega dos equipamentos.

Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias corridos.

Declaramos que nos valores acima registrados estão incluídas todas as despesas incidentes sobre o objeto ofertado, tais como fretes (incluindo frete por via aérea ou fluvial), impostos, taxas, contribuições e demais encargos relacionados no instrumento convocatório.

Localidade, aos ____ dias de _____ de 2017.

(Assinatura do representante)

NOME

CPF:

Cargo na Empresa



ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP
MODELO DE CREDENCIAMENTO

Em atendimento ao disposto no Pregão Presencial Sesc-AR/RN nº 17/00042-PP, credenciamos o Sr., portador da Carteira de Identidade nºórgão emissor e data..... e do CPF nº, para que represente nossa empresa nesta licitação, com poderes plenos para prestar esclarecimentos, assinar atas, interpor recursos ou renunciar ao direito de interpô-los e praticar tudo mais que seja necessário à nossa participação na licitação.

Natal/RN, de de 2017.

Nome e assinatura do responsável pela empresa

OBSERVAÇÃO:

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal, reconhecido firma em cartório, anexo com fotocópia de qualquer documento de identidade com foto, dotado de fé pública, do sócio administrador e do representante da empresa.

Este credenciamento poderá ser substituído por procuração com firma reconhecida.



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

(PARA OS LICITANTES QUE OPTAREM PELA VISITA TÉCNICA)

DECLARAÇÃO DE VISITA ONDE SERÁ REALIZADA A ENTREGA E A INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ *(a ser impressa em papel timbrado da empresa, emitido e assinado somente pela empresa licitante e entregue junto à documentação de habilitação)*

Atesto, para fins de comprovação junto à Comissão Especial de Licitação, que o Sr., portador da Carteira de Identidade nº., expedida pelo (a) em __/__/__, representando nossa Empresa, compareceu ao local onde será executado o objeto da Licitação em epígrafe, tomando conhecimento de todas as condições e peculiaridades que possam, de qualquer forma, influir sobre o custo, preparação de documentos e proposta e a execução do objeto da Licitação.

Local, de de 20.....

.....
Carimbo e Assinatura do Representante Legal



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO VISITOU O LOCAL DA ENTREGA E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

(PARA OS LICITANTES QUE NÃO OPTAREM PELA VISITA TÉCNICA)

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES INERENTES À ENTREGA E A INSTALAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ.

(a ser impressa em papel timbrado da empresa, emitido e assinado somente pela empresa licitante e entregue junto à documentação de habilitação).

DECLARO, para fins de comprovação junto à Comissão Especial de Licitação, que o Sr., portador da Carteira de Identidade nº., expedida pelo (a) em __/__/__, que a referida Empresa optou por NÃO VISITAR O LOCAL DA ENTREGA E INSTALAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, estando, assim, cientes de todas as especificações técnicas e de estrutura presentes no Instrumento Convocatório, não podendo, em momento posterior, alegar a falta de conhecimento das referidas especificações para justificar futuros e supostos descumprimentos em relação ao Edital e ao Contrato.

Local, de de 20.....

.....
Carimbo e Assinatura do Representante Legal



ANEXO VIII

PREGÃO PRESENCIAL SESC-AR/RN nº 17/00042-PP

MINUTA DO CONTRATO

Nº

CONTRATO DE COMPRA E VENDA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ, QUE ENTRE SI CELEBRAM O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO RIO GRANDE DO NORTE – SESC-AR/RN E A ...

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO RIO GRANDE DO NORTE – SESC-AR/RN, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob nº. 03.591.097/0001-42, com sede na Rua Coronel Bezerra, nº. 33, Cidade Alta, Natal/RN, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, representada, por delegação de poderes, pelo seu Diretor Regional, Sr. _____, (nacionalidade), (est. civil), (profissão), inscrito no CPF sob o nº. _____, e (Empresa Contratada), inscrita no CNPJ sob nº. (-----) estabelecida na Rua (-----) nº. (-----), (bairro), (Natal/RN), doravante denominada apenas **CONTRATADA**, representada pelo Sr.(a) (-----), (nacionalidade), (est. civil), (profissão), inscrito(a) no CPF sob o nº.(-----), firmam e ajustam o presente Contrato mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto **AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIO SOB MEDIDA PARA COZINHA INDUSTRIAL, COM INSTALAÇÃO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA UNIDADE SESC MOSSORÓ**, conforme quantitativo e especificações dos Anexos I e II do **Edital Pregão Presencial Sesc-AR/RN Nº 17/00042-PP. (DE ACORDO COM O ESPECIFICADO NA PROPOSTA DE MENOR PREÇO POR LOTE)**.

CLAÚSULA SEGUNDA – DO PRAZO PARA A ENTREGA E INSTALAÇÃO DOS PRODUTOS

O prazo máximo para a entrega e instalação dos produtos contratados será de até **60 (sessenta) dias corridos após a assinatura do contrato**.

Parágrafo primeiro – A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos estipulados neste Contrato e atender a todas as normas de segurança, responsabilizando-se exclusivamente, por todos e quaisquer eventos que ocorrerem no local de entrega, conforme abaixo:

a) Serviço Social do Comércio – Sesc Mossoró

Rua Dr. João Marcelino, S/N, Nova Betânia, Mossoró/RN.

Fone: (84) 3316-3665

Horário para entrega: das 08h às 12h00 e das 14h às 17h (Segunda à Sexta).



Parágrafo segundo – Antes da confecção dos equipamentos e mobiliários a empresa vencedora **DEVERÁ REALIZAR VISITA TÉCNICA** ao local de instalação, em até **10 (dez) dias corridos** após a assinatura do contrato, para conferência das medidas dos espaços, no intuito de evitar divergências para instalação dos referidos produtos.

Parágrafo terceiro – No lote **03** a Contratada deverá fornecer o projeto executivo das coifas, onde:

- a) O projeto deverá conter características construtivas e especificações técnicas, conforme esse termo e seus anexos. Ressaltando que os produtos constantes nos referidos demonstrativos devem ser apresentados de forma idêntica com a qual será entregue, no qual serão avaliados pela equipe técnica do Sesc;
- b) Deverá fazer referência a cada item ofertado, de maneira clara e precisa, para que não haja dificuldade na identificação e deverão ser identificados com o nome da empresa;
- c) Devendo ser atualizado conforme as modificações detectadas *in loco*, durante a execução dos serviços de montagem;
- d) O prazo para elaboração do projeto será de **10 (dez) dias corridos** a partir da assinatura do contrato;
- e) A empresa deverá fornecer a ART/ RRT do projeto executivo das coifas, devidamente registrada no CREA/ CAU/ RN;
- f) Todos os custos, despesas diretas e indiretas para elaboração do projeto executivo será de inteira responsabilidade do CONTRATADO.

Parágrafo quarto – A visita técnica, entrega e instalação dos equipamentos deverão ser agendadas com o Gerente da Unidade Sesc Mossoró – Fone: (84) 3316-3665.

Parágrafo quinto – Os produtos deverão ser entregue, acompanhados do manual de instrução, rigorosamente de acordo com os projetos e especificações estabelecidas no Anexo I, sendo que a não observância destas condições, implicará na não aceitação dos mesmos, sem que caiba qualquer tipo de reclamação ou indenização por parte da inadimplente.

Parágrafo sexto – As especificações técnicas e de qualidade descritas nesse instrumento, vinculam a forma como os produtos deverão ser entregues durante toda a vigência do contrato.

Parágrafo sétimo – Após a instalação a empresa deverá realizar testes para comprovação do funcionamento dos equipamentos.

Parágrafo oitavo – Os produtos serão entregues sob frete CIF.

Parágrafo nono – O Sesc não receberá produto diverso do objeto desta licitação, ficando à substituição do produto às expensas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O transporte, a carga, descarga e a instalação dos equipamentos correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente, onde deverá se tratar de empresa especializada em tal serviço atendendo as necessidades que a carga exige (equipamentos para carga e descarga e recursos humanos capacitados).



Parágrafo primeiro – O recebimento dos produtos será feito após inspeção visual de funcionário do Sesc AR-RN, que em seguida deverá autorizar ou não a entrega dos mesmos. Fica aqui estabelecido que os materiais serão recebidos:

- a) **Provisoriamente:** pelo responsável da Unidade Sesc Mossoró, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, limitando-se a verificar a sua quantidade e conformidade com o discriminado na nota fiscal, fazendo constar no canhoto e no verso da nota a data de entrega; e pelo técnico responsável, em até **10 (dez) dias corridos** contados da instalação dos equipamentos.
- b) **Definitivamente,** após a verificação da qualidade e quantidade do material e a consequente aceitação, pelo técnico responsável pela aquisição.

Parágrafo segundo – Os objetos que forem recusados deverão ser substituídos no prazo máximo de **10 (dez) dias corridos**, contados da data de notificação apresentada ao fornecedor, sem qualquer ônus para o Sesc AR/RN.

Parágrafo terceiro – O recebimento do objeto, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da empresa pela sua qualidade e características, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades.

Parágrafo quarto – Ficam a cargo da contratada todas as despesas com impostos, tributos, descontos, emolumentos, fretes, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta contratação.

Parágrafo quinto – A desobediência aos prazos estabelecidos acarretará a aplicação, à CONTRATADA, das sanções previstas no contrato e na Legislação vigente.

Parágrafo sexto – Os produtos deverão estar de acordo com os critérios definidos pela Associação de Normas Técnicas-ABNT, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia -INMETRO e Código de Defesa do Consumidor -CDC (Lei Federal nº8.078).

Parágrafo sétimo – A Contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, salvo mediante prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

Parágrafo oitavo – A Contratada deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990).

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E REAJUSTAMENTO

Pelo presente objeto, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor de **R\$ _____** (valor por extenso), a partir da apresentação da nota fiscal.

Parágrafo primeiro – O preço estabelecido no presente contrato não será reajustado.

Parágrafo segundo – Nos valores contratados estão inclusos todos os impostos, taxas, contribuições, e outros encargos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos adquiridos.

Parágrafo terceiro – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, depois da apresentação da Nota Fiscal de Serviços e respectivo Recibo/Fatura, com discriminação dos produtos devidamente atestados pelo setor competente.



Parágrafo quarto – Em havendo divergência(s) quanto ao valor apresentado, a CONTRATANTE obriga-se a pagar o valor por ela conferido, devendo a CONTRATADA fornecer documentos que comprovem o valor apresentado.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será creditado em conta bancária – Banco do Brasil – ou boleto bancário, **em até 30 (trinta) dias corridos** após a apresentação da nota fiscal e aceite/atesto definitivo de fornecimento dos produtos pelo Sesc AR/RN, inadmitindo-se negociação de títulos com instituições financeiras.

Parágrafo único – O pagamento fica condicionado à comprovação, por parte da CONTRATADA, da manutenção das condições mínimas de habilitação, principalmente, quanto à regularidade fiscal relativas ao FGTS e as Fazendas Municipal, Estadual e Federal.

CLÁUSULA SEXTA – DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATANTE

A CONTRATANTE assume a obrigação de pagar preço determinado ou determinável em dinheiro, em moeda corrente nacional, pelo objeto do presente Contrato.

- a) Serão de responsabilidade da CONTRATANTE, após a assinatura deste instrumento, designar servidores responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do recebimento dos produtos;
- b) Supervisionar o serviço prestado pela Contratada, através de servidores designados para este fim;
- c) Fornecer a CONTRATADA todas as informações que se fizerem necessários à compreensão dos produtos a serem entregues;
- d) Notificar a CONTRATADA, por escrito, fixando-lhe prazo para correção de defeitos e/ou irregularidades encontradas na logística dos livros fornecidos.
- e) Efetuar os pagamentos devidos, conforme estabelecido no edital e no contrato.
- f) Solicitar a apresentação, por parte da CONTRATADA, dos documentos de habilitação exigidos na contratação, para que estas condições sejam mantidas durante a vigência do contrato;
- g) Verificar se os equipamentos entregues correspondem aos apresentados na proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

Durante a vigência deste Contrato a CONTRATADA deverá:

- a) Realizar a entrega total do objeto contratado em perfeitas condições, acompanhado da respectiva nota fiscal, conforme especificação, marca e preço contratação na licitação, inclusive executar os serviços de instalação dos equipamentos de acordo com as normas vigentes e padrão de qualidade exigido pela instituição;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);



- c) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive no que se refere às obrigações trabalhistas;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- e) Ficam a cargo da CONTRATADA os custos com a entrega dos materiais, sendo de sua responsabilidade todas as despesas com impostos, tributos, descontos, emolumentos, fretes, despesas fiscais, comerciais, taxas, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia, despesas diretas e indiretas em geral e demais condições de fornecimento que seja devida em decorrência, direta e indireta, do fornecimento do objeto desta contratação, inclusive obrigações trabalhistas e previdenciárias, que incidam ou venham a incidir na execução do Contrato.
- f) Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo Sesc referentes às condições firmadas na licitação;
- g) Efetuar a troca dos produtos que não atenderem às especificações do objeto, no prazo assinado pela Administração, a saber, 10 (dez) dias corridos;
- h) Comunicar à Administração qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- i) Fornecimento de todo material necessário para instalação dos equipamentos e mobiliários, inclusive mão de obra especializada;
- j) Realizar todos os ensaios e os respectivos laudos técnicos, verificações e provas de materiais fornecidos e de serviços executados, assim como os reparos que se tornem porventura necessários para que os trabalhos sejam entregues em perfeitas condições;
- k) Devem ser fornecidos pela CONTRATADA todos os serviços especializados para instalação e regulagem de todos os equipamentos, incluso reparos civis de pequeno porte que por ventura forem danificados durante a instalação, quando for necessário, como rasgos de parede ou lajes, cobertura, acabamento e pintura;
- l) Testes finais e regulagens necessárias devem estar inclusos nos serviços executadas pela CONTRATADA;
- m) Disponibilizar uniformes e todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) previstos em lei, e cobrar dos seus empregados seu uso diário durante o período de trabalho;
- n) Limpeza do local com remoção de eventuais restos de serviços e/ou materiais.

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE GARANTIA, DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E DOS VÍCIOS

O prazo de garantia dos produtos objetos dessa licitação será de no mínimo **12 (doze) meses**, contados da data do recebimento, contra defeitos e vícios, sejam eles aparentes ou ocultos, na fabricação, o que inclui também o reparo e reposição de peças e acessórios, sem qualquer ônus ao Sesc AR/RN



Parágrafo primeiro – A CONTRATADA responde junto aos fornecedores dos produtos pelos vícios da qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor.

Parágrafo segundo – Os equipamentos deverão possuir assistência técnica dentro do estado do Rio Grande do Norte. Caso o licitante não possua assistência técnica no local acima mencionado, a mesma deverá arcar com as todas as despesas, no local de assistência mais próximo

Parágrafo terceiro: Durante o prazo de garantia, o licitante vencedor obriga-se a substituir, às suas expensas, qualquer material que apresente problemas que impossibilitem sua utilização.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

As penalidades serão aplicadas em razão da inexecução total ou parcial do objeto deste instrumento.

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Perda do direito à contratação;
- d) Suspensão do direito de licitar ou contratar com o Sesc, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

Parágrafo primeiro – As advertências serão aplicadas em razão de mora que ocasionar prejuízos de menor gravidade.

Parágrafo segundo – As multas serão aplicadas em razão de descumprimento parcial ou total do contrato.

Parágrafo terceiro – A suspensão do direito de contratar ou licitar com o Sesc por até 02 (dois) anos poderá ser aplicada ao licitante quando:

- a) Apresentar documentação, exigida para o certame, que contenha falsidade material ou ideológica;
- b) Houver o inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais assumidas;
- c) Comportar-se de maneira inidônea durante a vigência desse instrumento;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Recusar-se a cumprir total ou parcialmente os valores registrados nas propostas.

Parágrafo quarto – As penalidades serão aplicadas em razão da inexecução total ou parcial, atrasos, redução da qualidade, quantidade, da entrega de mercadoria diversa, em local diverso, recusa em assinar o Contrato, ou qualquer outro prejuízo que causar à CONTRATANTE, bem como a terceiros.

Parágrafo quinto – O presente Contrato será rescindido diante do não cumprimento de qualquer das condições aqui pactuadas, caso no qual ficará a parte infratora sujeita à aplicação de multa 5% (cinco por cento) sobre o valor total da contratação, sem prejuízo das demais sanções previstas em lei, inclusive a declaração pública de inidoneidade.



Parágrafo sexto – As penalidades poderão ser aplicadas de forma independente, cumulativa e alternativa, sem prejuízo de indenização suplementar por eventuais perdas e danos causados ao contratante e a terceiros.

Parágrafo sétimo – As penalidades aplicadas serão necessariamente por escrito, motivadas e asseguradas o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo oitavo – As penalidades pecuniárias poderão ser compensadas automaticamente do pagamento correspondente ao valor desse Contrato.

Parágrafo nono – A aplicação de penalidade por descumprimento das normas presentes nesse instrumento será desconsiderada na hipótese de caso fortuito, força maior ou fato do príncipe, obrigatoriamente justificada pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo – As penalidades previstas nos parágrafos anteriores deste instrumento contratual correspondem apenas a uma indenização mínima e caso as referidas penalidades não sejam suficientes para indenizar a CONTRATANTE, a mesma poderá pleitear em juízo uma indenização suplementar.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

O não cumprimento de qualquer destas Cláusulas avençadas neste instrumento contratual, poderá implicar em rescisão do mesmo, nos termos do art. 32 da Resolução nº 1252/2012 e suas alterações.

Parágrafo primeiro – Constituem motivos para rescisão unilateral do Contrato, independentemente de procedimento judicial ou extrajudicial, sem que assista à CONTRATADA o direito de qualquer indenização nos seguintes casos:

- a) O descumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- b) Atraso injustificado na prestação dos serviços;
- c) Decretação de falência, instauração de insolvência civil, dissolução da sociedade ou o falecimento do contrato;
- d) Desatendimento das determinações da CONTRATANTE, por meio de seus representantes;
- e) Alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA que, a Juízo da CONTRATANTE, prejudique a execução do Contrato;
- f) Justificadamente, não for mais interesse do Sesc AR/RN.

Parágrafo segundo – A inexecução total ou parcial deste Contrato, por parte da CONTRATADA, além das sanções previstas na cláusula anterior, poderá ensejar também a sua rescisão unilateral por parte da CONTRATANTE, com as consequências previstas na Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência a partir da sua assinatura e terá por termo final o período de **110 (cento e dez) dias corridos**, prorrogáveis por igual período, caso haja fato superveniente alheio as partes, devidamente justificado e de acordo com o permitido no art. 29 da Resolução Sesc nº1252/2012.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

O presente contrato rege-se pelas normas do Código Civil, pelo Código de Defesa do Consumidor, e pela Resolução SESC N° 1252/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ATESTAÇÃO DO FORNECIMENTO

Caberá ao chefe do setor competente da CONTRATANTE a atestação das faturas correspondentes, com base no relatório de recebimento definitivo dos produtos devidamente autorizado.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

Durante a vigência deste Contrato, a aquisição dos produtos será acompanhada e fiscalizada pelo Gerente da Unidade Sesc Mossoró, representando a CONTRATANTE.

Parágrafo primeiro – O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto deste contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo segundo – As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao chefe do setor competente, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

Parágrafo terceiro – A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la durante a execução do Contrato, desde que aceitos pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

Este contrato fica vinculado ao Edital **Pregão Presencial SESC-AR/RN nº 17/00042-PP**

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Natal, Capital do Estado do Rio Grande do Norte, para dirimir quaisquer dúvidas e impetrar ações judiciais fundadas neste Contrato, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por se acharem em perfeito acordo, em tudo quanto neste instrumento particular foi expresso, obrigam-se as partes a cumprir integralmente o presente Contrato, assinando-o em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Natal/RN, _____ de _____ de _____.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC AR/RN
Direção Regional

CONTRATADA
Representante Legal

TESTEMUNHAS:

NOME:
CPF:

NOME:
CPF: